

Rezept

# Murmel-Pfanne

Ein Rezept von Murmel-Pfanne, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> reife Kirschtomaten	<b>2 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> Pinienkerne	<b>1 TL</b> Rohrzucker
Salz	<b>150 g</b> Gabelspaghetti
<b>1 TL</b> Balsamessig	Pfeffer
Parmesan zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1125 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin anbraten. Zucker und Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Offen 5-10 Min. schmoren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

---

2. Gleichzeitig die Nudeln in sprudelndem Salzwasser gar kochen, abgießen und abtropfen lassen.

---

3. Den Balsamessig zu den Tomaten geben, dann die Nudeln in der Pfanne schwenken. Mit Parmesan übergießen und zu Tisch bringen.